

# Ein Wermut aus Gächlingen ist die neue Kreation von «Vinoton»

Levis Pereira aus Wilchingen und Philipp Heusi aus Gächlingen stellten am 1. Mai Ihre Kreation «WIRMUTH» den interessierten Gästen vor. Aus regionalen Zutaten mit Liebe zum Detail hergestellt wird ihr Wermut wohl bald in aller Munde sein.

**Gächlingen** Wermut (englisch: Vermouth) ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein mit einem vorgeschriebenen Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 21,9 Volumenprozent Alkohol und unterschiedlich hohem Zuckergehalt. Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), das durch seine bitteren Aromastoffe den Geschmack deutlich prägt. Wermut wird als Aperitif getrunken, ist Bestandteil vieler Cocktails und wird auch zur Verfeinerung von Speisen genutzt.

So weit die Beschreibung zum Getränk Wermut gemäss Wikipedia. Der Gächlinger Wermut heisst «WIRMUTH» – eine Neuinterpretation des Namens, bestehend aus «WIR» für Zusammenarbeit, Erstellen, Innovieren, Helfen und einer eigenen Interpretation und Kombination des englischen mit dem deutschen Namen. So entstand ein einprägsamer Name mit hohem Wiedererkennungswert, welcher sich von der prominenten Konkurrenz abhebt.

## Ein zu 100-Prozent regionales Produkt

«Wir sind die ersten Wermutproduzenten im Kanton Schaffhausen», erklärt Levis



Philipp Heusi und Levis Pereira verschenken die erste Flasche «WIRMUTH» an den Frühaufsteher Bernhard Egli.

Pereira, welcher zusammen mit Winzer Philipp Heusi am Samstag das neue Getränk aus den Gächlinger Rebbergen vorstellte. Gesamtschweizerisch lässt sich die Anzahl Wermutproduzenten an einer Hand abzählen. Noch, denn die beiden Freunde sind sich sicher, weitere werden folgen, um den wachsenden Markt abzudecken.

«Unser Wermut ist ein komplett regionales Produkt», erklärt Philipp Heusi. Der Gächlinger ist Weinproduzent und betreibt zusätzlich einen Poulet-Mastbetrieb und Ackerbau.

## Geheimrezept

Bei der Frage nach dem Rezept des «Zaubertranks» geben sich die beiden Produzenten zurückhaltend. Sie wollen sich nicht in die Karten schauen lassen...

Nebst den guten Zutaten, bestehend aus dem eigenen Riesling-Silvaner «Flügelhorn» und einem in der Distillerie Zimmerli in Hallau gebrannten Schnaps aus Sauvignon-Blanc-Trauben, dem namenstiftenden bitteren Wermutkraut und einer Vielzahl regionaler Kräuter sowie Zucker sind die Prozesse bei der Herstellung entscheidend für die Qualität des Endprodukts. Die Idee, lokalen Honig anstelle des Zuckers zu verwenden, mussten sie nach einigen Versuchsreihen wieder verwerfen, der Geschmack des Honigs war zu dominant. So experimentierten die beiden Tüftler so lange mit verschiedenen Rezepturen und Zutaten, bis das Ergebnis ihren hohen Qualitätsansprüchen genügte. Auch die Suche nach der passenden Flasche und Etikette

brauchte Zeit und kostete einige Fehlversuche.

## Von der Idee zum Produkt

Levis Pereiras Vater stammt aus dem Bierzo, einem spanischen Weinbaugebiet, in welchem Wermut häufig zum Apéro gereicht wird. Bei einem Glas Wein erzählte er seinem Freund von seiner Idee einen regionalen Wermut herzustellen. Da Philipp Heusi mehr Riesling-Silvaner-Trauben produziert als er für seine eigene Weinproduktion benötigt und deshalb jeweils einen Teil seiner Ernte an andere Produzenten verkauft, hatte dieser offene Ohren und die beiden Freunde entschieden sich, den Versuch zu wagen. «Der Kräutergarten meiner Frau musste für unsere Testreihen erhalten», so Pereira. «Wir suchen jetzt nach alternativen Anbaumöglichkeiten.»

In der ersten Produktionsreihe entstanden knapp hundert Flaschen «WIRMUTH», dieser kann jedoch bei steigender Nachfrage zeitnah nachproduziert werden, versichert Philipp Heusi. Das Know-how, die Ressourcen und die Infrastruktur sind vorhanden. Achtzig Flaschen wanderten bereits am Tag der Lancierung über die Theke. Somit ist die erste Charge bald ausverkauft. Bei stark steigender Nachfrage könnten mit Heusis Traubenreserven und Anpassungen im Produktionsablauf dereinst bis zu 5000 Flaschen «WIRMUTH» pro Jahr produziert werden.

Demnächst werden die beiden ihr Getränk den Gastronomiebetrieben und Bars persönlich vorstellen.

Das nächste Produkt der beiden Klettgauer wird der rote «WIRMUTH» aus Pinot-Noir-Trauben sein. Der Weg bis zum fertigen neuen Getränk ist jetzt, durch das angeeignete Wissen viel kürzer.

## Voller Ideen

Ein weiteres Projekt von Heusi/Pereira ist noch in der Entstehungsphase, startete aber bereits vor zwei Jahren mit dem Anbau einer bis heute nirgendwo anders im Klettgau anzutreffenden spanischen Rebsorte in den sonnenverwöhnten Gächlinger Rebbergen. Was daraus entstehen wird, ist momentan noch ein gut gehütetes Geheimnis.

«Vinoton» wird, sofern es die Bestimmungen des Bundes zulassen, an folgenden Anlässen vertreten sein, um nebst den bestehenden Weinen die neue Kreation vorzustellen: 31. Juli/1. August – Tag der offenen Weinkeller; 7./8. August – Heusis Rebhüslifest; 28./29. August – Schaffhauser Wiiprob; 3. Oktober – Gächlinger Herbstfest. Zudem öffnet Philipp Heusi seinen Degustationsraum jeden Samstag, von 9 bis 13 Uhr. Weitere Informationen finden sich im Internet unter [Vinoton.ch](http://Vinoton.ch) oder [Wirmuth.ch](http://Wirmuth.ch)

Sogar ein Rezept für einen Drink haben sich die Zwei ausgedacht. «Wirverde» heisst ihre Kreation, deren Basis der WIRMUTH bildet, gemischt mit Zitronensaft, je nach Vorliebe mit zerdrücktem Basilikum oder Pfefferminz geschüttelt, nicht gerührt und mit Tonicwater aufgegossen. Vielleicht ist damit der neue Trend-Sommerdrink des Jahres geboren? (bad)



«WIRMUTH» darf geschüttelt und gerührt werden. (Bilder: bad)